



Ingredienti

250g di biscotti McVitie's Original Digestives

Cacao amaro circa 3 - 4 cucchiaini (finchè non diventano scuri)

1 cucchiaino di zucchero

Burro fuso (circa 100 - 130g)

Per decorare

Confettini colorati verdi

Pasta di zucchero colorata azzurra

Pasta di zucchero bianca

Preparazione

Mettere in una terrina i biscotti McVitie's Original Digestive, prima macinati in un robot da cucina, insieme allo zucchero, poi aggiungere il burro sciolto e il cacao ed amalgamare il tutto: bisogna ottenere un composto omogeneo; dopodichè metterlo in frigo per un' ora a rassodare.

Una volta trascorso questo tempo, prendere e adagiare l'impasto su un piano di lavoro e, con un matterello, stenderlo e successivamente fare tanti dischi con uno stampino.

A questo punto prendere qualche disco e tagliarlo in due, per fare le ali, quindi incominciare ad assemblare i gufi.

Su un piatto da portata mettere un disco e, a fianco, aggiungere quelli a forma di ali; poi, con i confetti colorati, fare il becco e con la pasta di zucchero bianca ritagliare dei dischi per gli occhi e posarli sulla testa del gufo.



i gufi di halloween di marilena

Ritagliare altri dischi più piccoli con la pasta azzurra e adagiarli sulla pasta bianca, infine prendere un po' di pasta scura dei biscotti per fare le pupille.

<http://ilblogdimaddy.altervista.org/gufi-di-halloween-ricetta/>